GE83M

# Mikroviļņu krāsns

## Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEietilpst zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

## Iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung izstrādājumu. Lai saņemtu pilnu tehnisko apkalpošanu, lūdzu, reģistrējiet izstrādājumu

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 1 2013-10-04 6:50:52

## ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi papildpiederumi un trauki
- Noderīgi padomi
- Gatavošanas padomi

## SIMBOLU UN IKONU APZĪMĒJUMI

| | |
|---|---|
| ⚠ BRĪDINĀJUMS! | Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi**. |
| ⚠ UZMANĪBU! | Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus**. |

| | |
|---|---|
| Brīdinājums; ugunsbīstamība | Brīdinājums; karsta virsma |
| Brīdinājums; elektrība | Brīdinājums; eksplozīvs materiāls |
| NEMĒĢINIET. | NEAIZTIECIET. |
| NEIZJAUCIET. | Rūpīgi ievērojiet norādījumus. |
| Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas. | Lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, vai ierīce ir iezemēta. |
| Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību. | Piezīme |
| Svarīgi | |

# SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

**Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.**

### ⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai mikroviļņu funkcija)

- **BRĪDINĀJUMS:** ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.
- **BRĪDINĀJUMS:** tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.
- **BRĪDINĀJUMS:** šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā.



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 2 2013-10-04 6:50:53

- **BRĪDINĀJUMS:** bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par drošu krāsns lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.
- **BRĪDINĀJUMS:** bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.
- Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja izplūst dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- **BRĪDINĀJUMS:** dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.
- **BRĪDINĀJUMS:** lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.
- Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt, pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.
- Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 3 2013-10-04 6:50:53

- Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var izraisīt virsmas nolietošanos, nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūža ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.
- Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
- **BRĪDINĀJUMS:** šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
- Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.
- Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.
- Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.
- Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai krāsns funkcija) - Papildiespēja

- **BRĪDINĀJUMS:** lietojot ierīci kombinētajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 4 2013-10-04 6:50:54

**BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

**BRĪDINĀJUMS:** pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

**BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.
Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

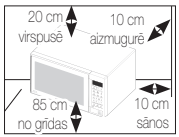
Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 5 2013-10-04 6:50:54

## MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.




**1.** Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm brīvas vietas virs krāsns.

**2.** Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus.

**3.** Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)

**4.** Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt.

- Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai. Jūsu drošībai iespraudiet vadu pareizi iezemētā maiņstrāvas kontaktligzdā.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

## MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos:

- iekšējā un ārēja virsma,
- durvis un to blīvējums,
- rotējošā pamatnē un griešanās gredzeni. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)

- **VIENMĒR** nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

**1.** Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.

**2.** Noslaukiet visus izšļakstītos produktus un traipus no krāsns iekšpuses ar drāniņu,



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 6 2013-10-04 6:50:54

kas samitrināta ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.

**3.** Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu krāsnī un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.

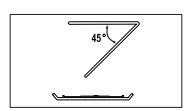
**4.** Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

**NELEJIET** ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanieties, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:

- neuzkrājas,
- netraucē durvju pareizai aizvēršanai.

**Tīriet** mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar vidēju mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

Tīrot krāsns iekšpuses augšdaļu, var ērti pagriezt sildītāju uz leju 45 ° leņķī un to notīrīt.
(Tikai modelim ar nolokāmo sildītāju)




## MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsni vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi. Krāsni nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- Salauztas eņģes
- Nodilis blīvējums
- Deformēts vai ieliekts krāsns ietvars

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists

**NEKAD** nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru. Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- Atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes
- Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru

Ja vēlaties uz laiku krāsni nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.
**Iemesls:** putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 7 2013-10-04 6:50:54

- Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.
- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

| ⚠ BRĪDINĀJUMS! | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot ierīci. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nesildiet mikroviļņu krāsnī šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ierīci pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nepakļaujiet ierīci pārliekam spiedienam un triecienam. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nenovietojiet krāsni virs trausla objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta. | ✓ | ✓ | | |
| Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns. | ✓ | ✓ | | |
| Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu. | ✓ | ✓ | | |
| Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu. | ✓ | | ✓ | ✓ |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 8 2013-10-04 6:50:57

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **BRĪDINĀJUMS:** dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas.<br>Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas:<br>• Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.<br>• Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.<br>• Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| ⚠ UZMANĪBU! | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt.<br>No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes.<br>Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā. | ✓ | ✓ | | |
| Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt. | | | ✓ | ✓ |
| Nepārklājiet ventilācijas slotus ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties - tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai. | ✓ | | ✓ | |
| Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem. | | | ✓ | |
| Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos. | | | ✓ | |
| Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem. | | | ✓ | |
| Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejauši. | ✓ | | | ✓ |
| Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana".) | ✓ | | ✓ | |
| Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā. | ✓ | ✓ | ✓ | |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 9 2013-10-04 6:50:58

## PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS. (TIKAI MIKROVIĻŅU FUNKCIJA)

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

(a) Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.

(b) NEIEVIETOJIET nekādus objektus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.

(c) NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:

(1) durtiņas (ielocītas);

(2) durtiņu eņģes (salauztas vai vaļīgas);

(3) durtiņu blīves un blīvējuma virsmas.

(d) Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces bojājumi un/vai piederumu bojājumi vai zudums noticis klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

(a) iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;

(b) salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

## IZSTRĀDĀJUMA PAREIZA LIKVIDĒŠANA (ATTIECAS UZ NOLIETOTĀM ELEKTRISKĀM UN ELEKTRONISKĀM IERĪCĒM)

**(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)**

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 10 2013-10-04 6:50:58

## SATURS

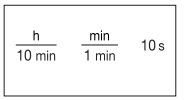

Īsā pamācība ..... 11
Krāsns ..... 12
Papildpiederumi ..... 12
Vadības panelis ..... 13
Laika iestatīšana ..... 13
Kā mikroviļņu krāsns darbojas ..... 14
Krāsns pareizas darbības pārbaude ..... 14
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana ..... 14
Gatavošana/Uzsildīšana ..... 15
Jaudas līmeņi ..... 15
Gatavošanas pārtraukšana ..... 16
Gatavošanas laika pielāgošana ..... 16
Ātrās uzsildīšanas/Gatavošanas funkcijas izmantošana ..... 16
Ātrās uzsildīšanas/Gatavošanas iestatījumi ..... 16
Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcijas izmantošana ..... 17
Automātiskās intensīvās atkausēšanas iestatījumi ..... 18
Papildpiederumu izvēle ..... 18
Grilēšana ..... 18
Mikroviļņu un grilēšanas apvienojums ..... 19
Vairāku posmu gatavošana ..... 19
Mikroviļņu krāsns piekļuves bloķēšana ..... 20
Trauku lietošanas norādes ..... 20
Signalizācijas izslēgšana ..... 20
Ēdiena gatavošanas norādes ..... 22
Kā rīkoties, ja radušās kādas šaubas vai problēma ..... 29
Tehniskie dati ..... 30


## ĪSĀ PAMĀCĪBA

**Ja vēlaties gatavot ēdienu.**

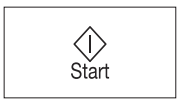
**1.** Ievietojiet ēdienu krāsnī.
Atlasiet jaudas līmeni, vienu vai vairākas reizes nospiežot **Power Level (Jaudas līmeņa)** pogu.

**2.** Iestatiet gatavošanas laiku, attiecīgi nospiežot pogu **10 min**, **1 min** vai **10 s**.



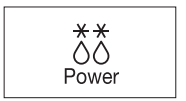

**3.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).

**Rezultāts:** sākas gatavošana.
Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.



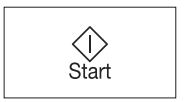

**Ja vēlaties atkausēt ēdienu.**

**1.** Ievietojiet saldēto ēdienu krāsnī.
Atkarībā no atsaldējamā ēdiena veida, vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu **Power (Ieslēgšana)** (⁂).



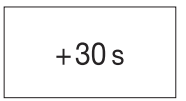

**2.** Atlasiet ēdiena svaru, pēc nepieciešamības nospiežot pogas **Kg** un **100g**.

**3.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).




**Ja vēlaties pievienot papildu minūti.**

Atstājiet ēdienu krāsnī.
Vienu vai vairākas reizes nospiediet **+30s** katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.




LATVIEŠU

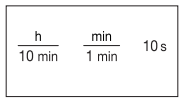


GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 11 2013-10-04 6:50:59

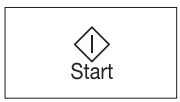
**Ja vēlaties grilēt ēdienu.**

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grill (Grilēšana)** (), laika iestatījuma pogu (**10 min**, **1 min** un**10 s**) un pogu **Start (Iedarbināt)** (◈).

2. Kad uzkarsēšana pabeigta, atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm. Nospiediet pogu **Grill (Grilēšana)** (). Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**.



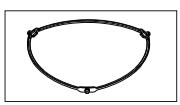

3. Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (◈).



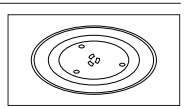

## PAPILDPIEDERUMI

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki piederumi ar dažādu pielietojumu.

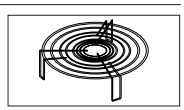
1. **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.
   **Pielietojums:** rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



2. **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.
   **Pielietojums:** rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.

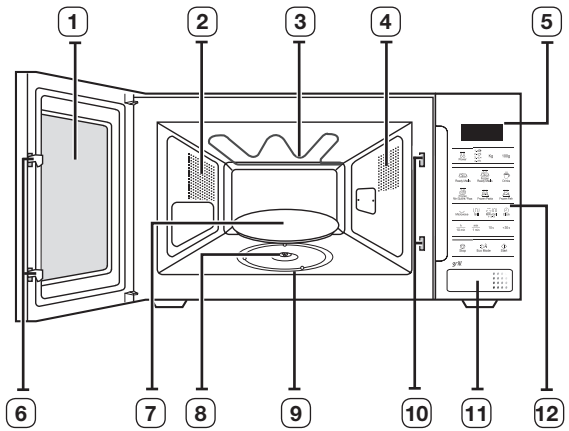


3. **Grilēšanas restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.
   **Pielietojums:** metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.



**NELIETOJIET** mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

## KRĀSNS

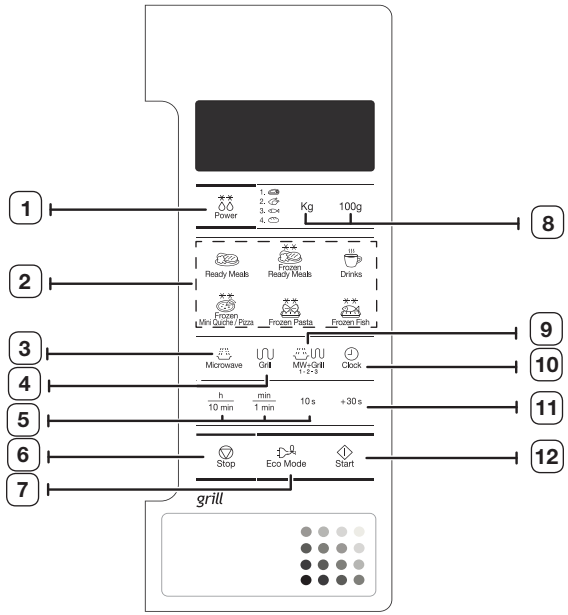



1. DURTIŅAS
2. VENTILĀCIJAS ATVERES
3. GRILĒŠANA
4. APGAISMOJUMS
5. DISPLEJS
6. DURTIŅU FIKSATORI
7. ROTĒJOŠĀ PAMATNE
8. SAVIENOTĀJS
9. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS
10. DROŠĪBAS BLOĶĒŠANAS ATVERES
11. NOSPIEŽAMA DURVJU ATVĒRŠANAS POGA
12. VADĪBAS PANELIS



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 12 2013-10-04 6:51:00

## VADĪBAS PANELIS




1. AUTOMĀTISKĀS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS ATLASE
2. ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/ GATAVOŠANAS FUNKCIJU ATLASE
3. MIKROVIĻŅU REŽĪMA POGA
4. GRILĒŠANAS REŽĪMA POGA
5. LAIKA IESTATĪŠANAS POGA
6. BEIGŠANAS/ATCELŠANAS POGA
7. ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS POGA
8. SVARA ATLASE
9. APVIENOTĀ REŽĪMA POGA
10. PULKSTEŅA IESTATĪŠANA
11. +30S POGA
12. UZSĀKŠANAS POGA

## LAIKA IESTATĪŠANA

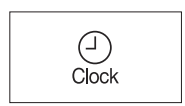
Mikroviļņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „:0”, „88:88” vai „12:00”.
Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 vai 12 stundu formātā.
Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni.
- Pēc strāvas padeves kļūdas.

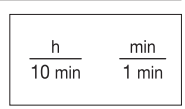
Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

**Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija**
Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa laikā vai īslaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiek attēlots pēc 25 minūtēm. Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durtiņas ir atvērtas.

**1.** Lai rādītu laiku...
24 st. formātā
12 st. formātā
Vienu vai divas reizes nospiediet pogu **Clock (Pulkstenis)**.

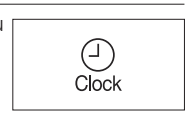



**2.** Iestatiet stundas ar pogu „h” un minūtes ar pogu „min”.




**3.** Kad tiek rādīts pareizais laiks, vēlreiz nospiediet pogu **Clock (Pulkstenis)**, lai palaistu pulksteni.

**Rezultāts:** laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikroviļņu krāsni.




LATVIEŠU



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 13 2013-10-04 6:51:01

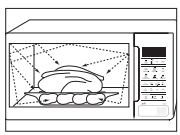
## KĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBOJAS

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.
Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Ātri uzsildītu/gatavotu
- Gatavotu

Gatavošanas princips.

1. Magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.



3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
   - Apjoma un blīvuma
   - Ūdens satura
   - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

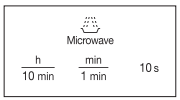
Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru

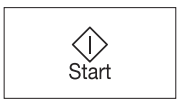
## KRĀSNS PAREIZAS DARBĪBAS PĀRBAUDE

Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Atveriet krāsns durtiņas, nospiežot lielo pogu, kas atrodas vadības paneļa apakšējā labajā pusē.
Vispirms novietojiet uz rotējošās pamatnes bļodu ar ūdeni. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet **Power Level (Jaudas līmeņa)** pogu un iestatiet laiku uz 4–5 minūtēm, attiecīgi nospiežot pogu **1 min**.




2. Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).



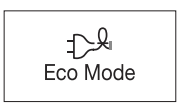

**Rezultāts:** krāsns karsē ūdeni 4 līdz 5 minūtes. Ūdeni vajadzētu vārīties.

Krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsnī. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis, ūdens uzvārīšanai var būt nepieciešams ilgāks laiks.

## ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS REŽĪMA IESTATĪŠANA

Krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms. Šī funkcija ietaupa enerģiju, kad krāsns netiek izmantota.

- Nospiediet pogu Enerģijas taupīšana.
- Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas, un tad displejā tiek attēlots pašreizējais laiks. Krāsns ir gatava lietošanai.



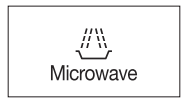



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 14 2013-10-04 6:51:02

## GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

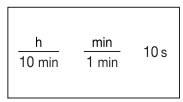
Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.
Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Tad aizveriet durtiņas.

**1.** Nospiediet **Power Level (Jaudas līmeņa)** pogu.

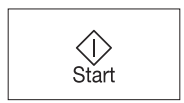



**Rezultāts:** displejā tiek rādīts 800 W (maksimālā gatavošanas jauda):
atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, vēlreiz nospiežot **Jaudas līmeņa** pogu, līdz tiek rādīta pareizā jauda vatos. Skatiet jaudas līmeņu tabulu nākamajā lapā.

**2.** Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**.




**3.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).




**Rezultāts:** ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

**Nekad** neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

## JAUDAS LĪMEŅI

Varat izvēlēties kādu no norādītajiem jaudas līmeņiem.

| Jaudas līmenis | Izvade | |
|---|---|---|
| | MVK | GRILĒŠANA |
| AUGSTS | 800 W | - |
| VIDĒJI AUGSTS | 600 W | - |
| VIDĒJS | 450 W | - |
| VIDĒJI ZEMS | 300 W | - |
| ATKAUSĒŠANA | 180 W | - |
| ZEMS/SILTUMA SAGLABĀŠANA | 100 W | - |
| GRILĒŠANA | - | 1100 W |
| APVIENOTAIS I | 600 W | 1100 W |
| APVIENOTAIS II | 450 W | 1100 W |
| APVIENOTAIS III | 300 W | 1100 W |

Atlasot lielāku jaudas līmeni, jāsaīsina gatavošanas laiks.

Atlasot mazāku jaudas līmeni, jāpagarina gatavošanas laiks.



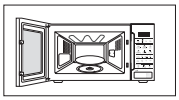


GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 15 2013-10-04 6:51:02

## GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA

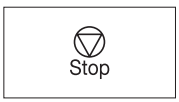
Varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai pārbaudītu ēdienu.

**1.** Lai īslaicīgi pārtrauktu;
Atveriet durtiņas.



**Rezultāts:** gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, aizveriet durtiņas un vēlreiz nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).

**2.** Lai apstādinātu pavisam, nospiediet pogu **Stop (Beigt)** (▽).



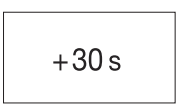

**Rezultāts:** gatavošana tiek pārtraukta. Lai atceltu visus gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu **Stop (Beigt)** (▽).

Varat arī pirms gatavošanas uzsākšanas atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot pogu **Stop (Beigt)** (▽).

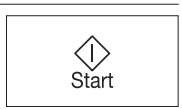
## GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

Gatavošanas laiku varat pagarināt, nospiežot pogu +30 s vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

**1.** Nospiediet pogu **+30 s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.



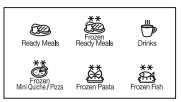

**2.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).




## ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, gatavošanas laiks tiek iestatīts automātiski.
Varat pielāgot porciju skaitu, attiecīgi nospiežot Ātrās uzsildīšanas pogu.
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

Atbilstoši vēlmēm nospiediet **Instant Reheat/Cook (Ātrās uzsildīšanas/Gatavošanas)** pogu.




**Rezultāts:** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀), lai sāktu gatavošanu. Kad gatavošana pabeigta:

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes. (reizi minūtē)
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

**Piemērs:** Lai uzsildītu vienu krūzi kafijas, vienreiz nospiediet **Drinks (Dzērienu)** pogu. Sīkāku informāciju skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

## ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas 6 automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.

| Ēdiens/ Poga | Porcijas lielums | Nostāvēšanās laiks | Ieteikumi |
|---|---|---|---|
| **Saldētas gatavās maltītes** (atdzesētas) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min. | Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 16 2013-10-04 6:51:02

| Ēdiens/ Poga | Porcijas lielums | Nostāvēšanās laiks | Ieteikumi |
|---|---|---|---|
| **Saldētas gatavās maltītes** | 300-350 g<br>400-450 g | 4 min. | Pārbaudiet, vai saldētas gatavās maltītes trauks ir piemērots izmantošanas mikroviļņu krāsnī. Noņemiet iepakojuma plēvi. Novietojiet saldētu gatavo maltīti krāsns centrā. Šī programma ir piemērota saldētām gatavām maltītēm no 3 sastāvdaļām (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). |
| **Dzērieni** (Kafija, piens, tēja, ūdens istabas temperatūrā) | 150 ml<br>(1 krūzīte)<br>250 ml<br>(1 krūze) | 1-2 min. | Ielejiet keramikas krūzītē un sildiet neapsedzot. Novietojiet krūzīti (150 ml) vai krūzi (250 ml) rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. |
| **Saldēts mini pīrāgs/Mini pica** | 150 g<br>(4-6 gab.)<br>250 g<br>(7-9 gab.) | - | Vienmērīgi novietojiet saldētos mini pīrāgus vai mini picas uz restītēm. |
| **Saldēts pastas sacepums** | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Ievietojiet saldēto pastas sacepumu atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Šī programma ir piemērota saldētiem pastas sacepumiem, piemēram, lazanjai, kaneloni vai makaroniem. |
| **Saldēts zivs sacepums** | 200 g<br>400 g | 2-3 min. | Ievietojiet saldēto zivs sacepumu atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Šī programma ir piemērota saldētiem gataviem produktiem, kuru sastāvā ir zivs fileja ar dārzeņu un mērces garnējumu. |

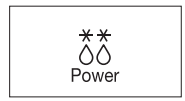
## AUTOMĀTISKAS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis un maizi/kūkas. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski.
Jums tikai jāatlasa programma un svars.

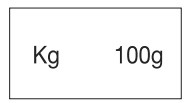
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Ievietojiet saldēto ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

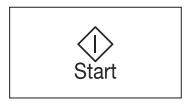
**1.** Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Power Defrost (Intensīvā atkausēšana)** ( ). (Sīkāku informāciju skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā.)




**2.** Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogu **Kg** un **100g**. Maksimālais iestatāmais svars ir 1500 g.




**3.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** ( ).




**Rezultāts:**

- sākas atkausēšana.
- Atkausēšanas vidū atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** ( ).

Ēdiena atkausēšanu var veikt arī manuāli. Lai to darītu, atlasiet mikroviļņu gatavošanas/uzsildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju skatiet 15. lpp., sadaļā „Gatavošana/Uzsildīšana”.

LATVIEŠU



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 17 2013-10-04 6:51:03

## AUTOMĀTISKĀS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskās intensīvās atkausēšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet liellopu, mājputnu gaļu, zivis un maizi/kūkas uz keramiska trauka.

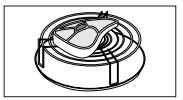
| Kods/ Pārtikas produkts | Porcija | Nostāvēšanās laiks | Ieteikumi |
|---|---|---|---|
| 1. Gaļa | 200-1500 g | 20-60 min. | Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. |
| 2. Mājputnu Gaļa | 200-1500 g | 20-60 min. | Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. |
| 3. Zivis | 200-1500 g | 20-50 min. | Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivs filejām. |
| 4. Maize/ Kūka | 125-625 g | 5-20 min. | Uzlieciet maizi uz cepamā papīra un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties un tiek pārtraukta, atverot durtiņas. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. |

Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet manuālas atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju par manuālu atkausēšanu un atkausēšanas laiku skatiet 26. lpp.

## PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE

Izmantojiet pret mikroviļņiem drošus piederumus, neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (grilēšana un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī.



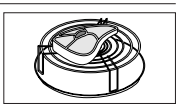
Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 20.-21. lpp., sadaļā "Trauku vadlīnijas".

## GRILĒŠANA

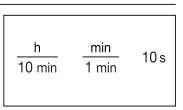
Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus. Šim nolūkam mikroviļņu krāsns komplektācijā ir iekļautas grilēšanas restītes.

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grill (Grilēšana)**, laika iestatījuma pogu (**10 min**, **1 min** un **10 s**) un pogu **Start (Iedarbināt)**.

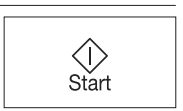
2. Kad uzkarsēšana pabeigta, atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restītēm.



3. Nospiediet pogu **Grill (Grilēšana)**. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**. (Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.)




4. Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).




**Rezultāts:** ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Neuztraucieties, ja krāsns izslēdzas grilēšanas laikā. Šī sistēma ir aprīkota ar īpašu funkciju, kas neļauj krāsnij pārkarst.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 18 2013-10-04 6:51:04

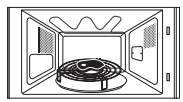
## MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS APVIENOJUMS

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

**VIENMĒR** izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.

**VIENMĒR** izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

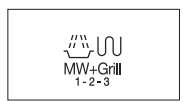
**1.** Atveriet krāsns durtiņas, nospiežot lielo pogu, kas atrodas vadības paneļa apakšējā labajā pusē. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



**2.** Nospiediet **Combi (Apvienotā)** režīma pogu.

**Rezultāts:** displejā tiek rādīts:

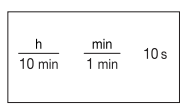
**Apvien.** (mikroviļņu un grila režīms)
**600 W** (izvades jauda)




Atlasiet piemēroto **jaudas līmeni**, atkārtoti nospiežot **Apvienotā** režīma pogu, līdz tiek rādīts atbilstošais jaudas līmenis.

Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

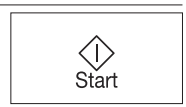
**3.** Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s**. Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.




**4.** Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).

**Rezultāts:** sākas apvienotā gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs četri pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.




Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

## VAIRĀKU POSMU GATAVOŠANA

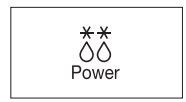
Mikroviļņu krāsni var iestatīt, lai tā gatavotu ēdienu līdz pat trīs posmos.

**Piemērs:** Jūs vēlaties atsaldēt ēdienu un pagatavot to, neveicot krāsns atiestatīšanu pēc katra gatavošanas posma. Jūs varat atsaldēt un pagatavot 500 g zivs trīs posmos:

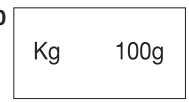
- Atkausēšana
- I. gatavošanas posms
- II. gatavošanas posms

Varat iestatīt divu vai trīs posmu gatavošanu.
Ja iestatīsiet trīs posmu gatavošanu, pirmajam posmam obligāti jābūt atkausēšanai.
Nespiediet pogu (⏀), līdz nav sācies beigu posms.

**1.** Vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu **Rapid (Ātrā atkausēšana)** (❄❄).

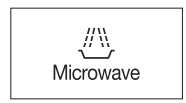



**2.** Izvēlieties svaru, attiecīgi nospiežot pogas **Kg** un **100 g** (piemērā norādīti 500 g).

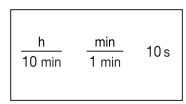



**3.** Nospiediet **Power Level (Jaudas līmeņa)** pogu. Mikroviļņu režīms (I) :

; ja nepieciešams, iestatiet jaudas līmeni, vēlreiz vienu vai vairākas reizes nospiežot **Power Level (Jaudas līmeņa)** pogu. (piemērā norādīti 600 W)




**4.** Atlasiet gatavošanas laiku, attiecīgi nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s** (piemērā norādītas 4 minūtes).



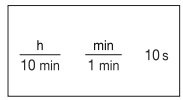




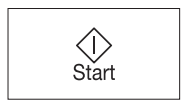

GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 19 2013-10-04 6:51:04

5. Nospiediet pogu **Grill (Grilēšana)**.
Grilēšanas režīms (II):

6. Atlasiet gatavošanas laiku, attiecīgi nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s** (piemērā norādītas 5 minūtes). (Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.)



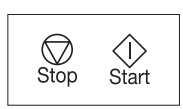

7. Nospiediet pogu **Start (Iedarbināt)** (⏀).
**Rezultāts:** Visi trīs režīmi [atkausēšana un gatavošana (I, II)] tiek atlasīti viens pēc otra. Atkarībā no atlasītā atkausēšanas režīma, atkausēšanas vidū var atskanēt signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi. Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.
   - Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
   - Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.



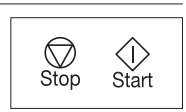

## SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

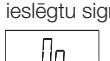
Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas **Stop (Beigt)** (⏚) un **Start (Iedarbināt)** (⏀).
**Rezultāts:** mikroviļņu krāsns signalizācija netiks iedarbināta ik reizi, kad nospiežat pogu.



2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vienlaikus nospiediet pogas **Stop (Beigt)** (⏚) un **Start (Iedarbināt)** (⏀).
**Rezultāts:** mikroviļņu krāsns atkal strādā ar ieslēgtu signalizāciju.

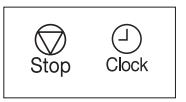


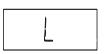




## MIKROVIĻŅU KRĀSNS PIEKĻUVES BLOĶĒŠANA

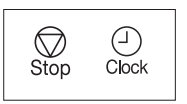
Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas ļauj bloķēt mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina tās lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.
Mikroviļņu krāsni var bloķēt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas **Stop (Beigt)** (⏚) un **Clock (Pulkstenis)**.
**Rezultāts:** mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju).




2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogas **Stop (Beigt)** (⏚) un **Clock (Pulkstenis)**.
**Rezultāts:** mikroviļņu krāsni var lietot kā parasti.




## TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDES

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis. Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata. Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

| Trauki | Piemēroti mikroviļņiem | Komentāri |
|---|---|---|
| **Alumīnija folija** | ✓ ✗ | Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sieniņai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana. |
| **Apbrūnināšanas šķīvis** | ✓ | Sildīt ne ilgāk kā astoņas minūte. |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 20 2013-10-04 6:51:05

| Trauki | Piemēroti mikroviļņiem | Komentāri |
|---|---|---|
| **Porcelāns un keramikas izstrādājumi** | ✓ | Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi. |
| **Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji** | ✓ | Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni. |
| **Ātro uzkodu iepakojums** | | |
| • Polistirola krūzītes | ✓ | Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu. |
| • Papīra maisiņi vai avīžpapīrs | ✗ | Vai aizdegties. |
| • Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu. |
| **Stikla trauki** | | |
| • Karstumizturīgi trauki | ✓ | Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu. |
| • Plāna stikla trauki | ✓ | Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē. |
| • Stikla burkas | ✓ | Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai. |
| **Metāls** | | |
| • Šķīvji | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku. |
| • Saldēšanas maisiņu stiprinājumi | ✗ | |

| Trauki | Piemēroti mikroviļņiem | Komentāri |
|---|---|---|
| **Papīrs** | | |
| • Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi | ✓ | Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai. |
| • Otrreizējās pārstrādes papīrs | ✗ | Var izraisīt dzirksteļošanu. |
| **Plastmasa** | | |
| • Tvertnes | ✓ | Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu. |
| • Pārtikas plēve | ✓ | Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika. |
| • Saldēšanas maisiņi | ✓✗ | Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu. |
| **Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs** | ✓ | Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai. |

✓ **: Ieteicams**

✓✗ **: Lietot uzmanīgi**

✗ **: Nedrošs**





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 21 2013-10-04 6:51:05

# ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDES

## MIKROVIĻŅI

Mikroviļņu enerģija patiešām iekļūst ēdienā, un to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

## ĒDIENA GATAVOŠANA

**Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:**
traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

**Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:**
mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

**Apklāšana gatavošanas laikā**
Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

**Nostāvēšanās laiks**
Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

**Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes**

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

| Pārtikas produkts | Porcija | Jauda | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Spināti | 150 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens |
| Brokoļi | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. |
| Zirņi | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. |
| Zaļie zirnīši | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) auksta ūdens. |
| Jaukti dārzeņi (burkāni/ pupiņas/ kukurūza) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. |
| Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē) | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 22 2013-10-04 6:51:05

## Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

**Rīsi:** izmantojiet lielu pyrex stikla trauku ar vāku — gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

**Makaroni:** izmantojiet lielu pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet.
Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

| Pārtikas produkts | Porcija | Jauda | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku) | 250 g | 800 W | 16-17 | 5 | Pievienot 500 ml auksta ūdens. |
| Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku) | 250 g | 800 W | 21-22 | 5 | Pievienot 500 ml auksta ūdens. |
| Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi) | 250 g | 800 W | 17-18 | 5 | Pievienot 500 ml auksta ūdens. |
| Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi) | 250 g | 800 W | 18-19 | 5 | Pievienot 400 ml auksta ūdens. |
| Makaroni | 250 g | 800 W | 11-12 | 5 | Pievienot 1000 ml auksta ūdens. |

## Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30–45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

**Padoms:** sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Svaigi dārzeņu gatavošanai jāizmanto pilna apmēra mikroviļņu strāva (800 W).

| Pārtikas produkts | Porcija | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|
| Brokoļi | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>7-7½ | 3 | Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. |
| Briseles kāposti | 250 g | 5½-6½ | 3 | Pievienot 60–75 ml (5–6 ēdamkarotes) ūdens. |
| Burkāni | 250 g | 4½-5 | 3 | Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. |
| Puķkāposti | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. |
| Kabači | 250 g | 3½-4 | 3 | Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz miksts. |
| Baklažāni | 250 g | 3½-4 | 3 | Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas. |
| Puravi | 250 g | 4½-5 | 3 | Sagrieziet biezās šķēlēs. |
| Sēnes | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3-3½ | 3 | Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sālu un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. |
| Sīpoli | 250 g | 5½-6 | 3 | Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. |
| Pipari | 250 g | 4½-5 | 3 | Sagrieziet nelielās šķēlītēs. |
| Kartupeļi | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3 | Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. |
| Kolrābis | 250 g | 5-5½ | 3 | Sagrieziet nelielos kubiciņos. |





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 23 2013-10-04 6:51:05

## UZSILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18°C līdz +20°C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5°C līdz +7°C.

**Kārtošana un apklāšana**

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

**Strāvas līmeņi un apmaisīšana**

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W strāvas līmeni, savukārt citus — izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā, ja pārtikas produktus, kas ir maigi vai ir lielos apjomos, vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus) ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas. Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu).

Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

**Karsēšanas un nostāvēšanas laiks**

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.

Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2–4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

## ŠĶIDRUMU SILDĪŠANA

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

## BĒRNU PĀRTIKAS SILDĪŠANA

**BĒRNU PĀRTIKA:** izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!

Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30–40 °C.

**PIENS MAZULIM:** ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apt. 37 °C.

**PIEZĪME:** mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

**Mazuļu pārtikas un piena sildīšana**

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

| Pārtikas produkts | Porcija | Jauda | Laiks | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa) | 190 g | 600 W | 30 sek. | 2-3 | Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 24 2013-10-04 6:51:05

| Pārtikas produkts | Porcija | Jauda | Laiks | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi) | 190 g | 600 W | 20 sek. | 2-3 | Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. |
| Piens mazulim | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 sek.<br>no 50 sek. līdz 1 min. | 2-3 | Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. |

## Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

| Pārtikas produkts | Porcija | Jauda | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Dzērieni (kafija, tēja un ūdens) | 150 ml (1 krūzīte)<br>250 ml (1 krūze) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 | 1-2 | Ielejiet keramikas krūzītē un sildiet neapsedzot.<br>Novietojiet krūzīti (150 ml) vai krūzi (250 ml) rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika. |
| Zupa (atdzesēta) | 250 g | 800 W | 3-3½ | 2-3 | Ielejiet dziļā keramikas traukā.<br>Uzlieciet plastmasas vāku.<br>Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. |
| Sautējums (atdzesēts) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 2-3 | Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā.<br>Uzlieciet plastmasas vāku.<br>Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. |
| Makaroni ar mērci (auksts) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 3 | Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. |
| Pildīti makaroni ar mērci (auksts) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. |
| Maltīte uz šķīvja (auksta) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Novietojiet maltīti ar 2–3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja.<br>Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. |





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 25 2013-10-04 6:51:06

## MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

**Padoms:** plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Visi saldētie pārtikas produkti ir jāatkausē, izmantojot atkausēšanas jaudas līmeni (180 W, ◔❄❄).

| Pārtikas produkts | Porcija | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|
| **Gaļa** | | | | |
| Maltā liellopu gaļa | 250 g<br>500 g | 6½-7½<br>10-12 | 5-25 | Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju.<br>Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet. |
| Cūkgaļas steiki | 250 g | 7½-8½ | | |

| Pārtikas produkts | Porcija | Laiks (min.) | Nostāvēšanās laiks (min.) | Norādes |
|---|---|---|---|---|
| **Mājputnu gaļa** | | | | |
| Vistu gabaliņi | 500 g (2 gab.) | 14½-15½ | 15-40 | Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet. |
| Vesela vista | 900 g | 28-30 | | |
| **Zivis** | | | | |
| Zivju filejas | 200 g (2 gab.)<br>400 g (4 gab.) | 6-7<br>12-13 | 5-15 | Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām.<br>Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet. |
| **Augļi** | | | | |
| Ogas | 250 g | 6-7 | 5-10 | Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). |
| **Maize** | | | | |
| Maizītes (katra aptuveni 50 g) | 2 gab.<br>4 gab. | ½-1<br>2-2½ | 5-20 | Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra grozāmā šķīvja vidusdaļā. |
| Grauzdiņš/ Sendvičs | 250 g | 4½-5 | | Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet. |
| Vācu maize (kviešu un rudzu milti) | 500 g | 8-10 | | |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 26 2013-10-04 6:51:06

## GRILĒŠANA

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un grozāmais šķīvis griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūninmāti. Uzkarsējot grilu 3-4 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūninmāti ātrāk.

**Grilēšanai piemērotie trauki:**
tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

**Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:**
karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

**Svarīga piezīme:**
vienmēr, kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

## MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūninmāti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs kombinētie režīmi: 600 W + Grilēšana, 450 W + Grilēšana un 300 W + Grilēšana.

**Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu**
Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

**Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu:**
pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai kombinētajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

**Svarīga piezīme:**
vienmēr, kad tiek izmantots kombinētais režīms (mikroviļņi un grils), pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā un nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Citādi tie ir jānovieto tieši uz grozāmā šķīvja. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.
Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

### Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

| Svaigi pārtikas produkti | Porcija | Jauda | 1. puses laiks (min.) | 2. puses laiks (min) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Maizītes (katra aptuveni 50 g) | 2 gab.<br>4 gab. | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>1-1½<br>2-2½ | Tikai Grilēšana<br>1-2<br>1-2 | Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm.<br>Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties.<br>Nostāvēšanās laiks 2-5 minūtes. |
| Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes) | 250-300 g (2 gab.) | 450 W + grilēšana | 8-9 | - | Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| Sacepums (dārzeņi, kartupeļi) | 400 g | 450 W + grilēšana | 13-14 | - | Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm.<br>Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja) | 400 g | Mikroviļņi + grilēšana | 600 W + grilēšana 14-15 | Tikai Grilēšana 2-3 | Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā.<br>Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.<br>Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| Vistas kotletītes | 250 g | 450 W + grilēšana | 5-5½ | 3-3½ | Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm |
| Krāsnī cepti kartupeļi | 250 g | 450 W + grilēšana | 9-11 | 4-5 | Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm. |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 27 2013-10-04 6:51:06

## Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

**Uzkarsējiet grilu 4 minūtes, izmantojot grila funkciju.**

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

| Svaigi pārtikas produkti | Porcija | Jauda | 1. puses laiks (min.) | 2. puses laiks (min) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Grauzdiņu šķēles | 4 gab. (katrs 25 g) | Tikai Grilēšana | 4-5 | 4½-5½ | Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm. |
| Maizītes (jau ceptas) | 2–4 gabali | Tikai Grilēšana | 2-3 | 2-3 | Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja. |
| Grilēti tomāti | 200 g (2 gab.)<br>400 g (4 gab.) | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>4½-5½<br>7-8 | Tikai Grilēšana 2-3 | Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm. |
| Grauzdiņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles) | 2 gab. (300 g) | 450 W + grilēšana | 3½-4 | - | Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm.<br>Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. |
| Cepti kartupeļi | 250 g<br>500 g | 600 W + grilēšana | 4½-5½<br>8-9 | - | Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā. |

| Svaigi pārtikas produkti | Porcija | Jauda | 1. puses laiks (min.) | 2. puses laiks (min) | Norādes |
|---|---|---|---|---|---|
| Vistu gabaliņi | 450-500 g (2 gab.) | 300 W + grilēšana | 10-12 | 12- 13 | Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās.<br>Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. Vienu vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. |
| Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji) | 400 g (4 gab.) | Tikai Grilēšana | 12-15 | 9-12 | Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām.<br>Izkārtojiet tos aplī uz restītēm.<br>Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| Cūkgaļas steiki | 250 g (2 gab.) | Mikroviļņi + grilēšana | 300 W + grilēšana<br>7-8 | Tikai Grilēšana<br>6-7 | Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām.<br>Izkārtojiet tos aplī uz restītēm.<br>Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. |
| Cepti āboli | 1 ābols (aptuveni 200 g)<br>2 āboli (aptuveni 400 g) | 300 W + grilēšana | 4-4½<br>6-7 | - | Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē novietojiet mandeļu šķēlītes.<br>Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā.<br>Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 28 2013-10-04 6:51:06

### SVIESTA KAUSĒŠANA
Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30–40 sekundes, izmantojot 850 W, līdz sviests ir izkusis.

### ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA
Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3–5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

### SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA
Ievietojiet 20 gramus sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20–30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

### ŽELATĪNA KAUSĒŠANA
Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex traukā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

### GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKAI UN CEPUMIEM)
Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex traukā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 850 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

### IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA
Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex traukā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10–12 minūtes, izmantojot 850 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

### PUDIŅA GATAVOŠANA
Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex trauku ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu 6½–7½ minūtēm, izmantojot 850 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

### MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA
Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūninašanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2–3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

## KĀ RĪKOTIES, JA RADUŠĀS KĀDAS ŠAUBAS VAI PROBLĒMA

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

**Tas ir normāli.**
- Kondensācija krāsnī.
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu.
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki.

**Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu Start (Iedarbināt) (⏀).**
- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

**Ēdiens nemaz netiek gatavots.**
- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga **Start (Iedarbināt)** (⏀)?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota un tādēļ tika izsists drošinātājs, vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

**Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts.**
- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

**Spuldze nedarbojas.**
- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

**Krāsnī parādās dzirksteles.**
- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsnī atstājāt dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

**Dūmai ir blogas kvapas pradējus maisto gaminimą.**
- Tai laikina būsena, šylant naujoms dalims. Dūmai ir kvapas visiškai išnyks po 10 minučių veikimo. Norėdami pašalinti kvapą greičiau, mikrobangų krosnelę įjunkite įdėję į ją citrinos riekelių arba citrinos sulčių.





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 29 2013-10-04 6:51:06

**Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā.**

- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.

Ja šīs vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru. Lūdzu, sagatavojaties nolasīt šādu informāciju.

- Modeļa un sērijas numuru, kas parasti uzdrukāts krāsns aizmugurē
- Garantijas informāciju
- Skaidru problēmas aprakstu

Pēc tam sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

## TEHNISKIE DATI

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

| **Modelis** | **GE83M** |
|---|---|
| **Strāvas avots** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Strāvas patēriņš** | |
| Mikroviļņi | 1200 W |
| Grilēšana | 1100 W |
| Kombinētais režīms | 2300 W |
| **Izejas jauda** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Darba frekvence** | 2450 MHz |
| **Magnetrons** | OM75P(31) |
| **Dzesēšanas metode** | Dzesēšanas ventilatora dzinējs |
| **Izmēri (P x A x D)** | |
| Ārpuse | 489 x 275 x 355 mm |
| Krāsns atvērums | 330 x 211 x 324 mm |
| **Ietilpība** | 23 litri |
| **Svars** | |
| Neto | Apt. 13 kg |



GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 30 2013-10-04 6:51:06

ATGĀDNE





GE83M_BAL_DE68-04151A-02_LV_131004.indd 31 2013-10-04 6:51:06

JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

| VALSTS | ZVANIET | VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 SAMSUNG (062 726 786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>* (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 | www.samsung.com |

**Koda Nr.: DE68-04151A-02**